

Menu dégustation

Mousse de fromage de chèvre frais,
légumes croquants et pesto à la menthe

~

Bœuf de Bazas en fin tartare, Huître de la baie de Sinche,
caviar d'Aquitaine et pousses d'oxalis pourpres

~

L'œuf de poule bio à la châtaigne fumée,
Jambon Noir de Bigorre, cèpes, velouté d'oignons blancs

~

St pierre de petit bateau au beurre d'algues,
coquillages au naturel, blette et Frégola

~

Filet de Veau des Pyrénées rôti,
macaronis, cèpes et condiment persillé

~

Le coing rafraichi en sorbet
émulsion de tilleul, crumble de pain grillé

~

La Royale de fruits exotiques
Sorbet au safran d'Aquitaine, écume d'estragon et citron vert
Fin croustillant au miel de bourdaine

185 €

Menu proposé pour l'ensemble des convives
Elaboré par notre Chef Anthony David et son équipe